ACADEMIE DE STRASBOURG
RECTORAT





CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE



DOCUMENT DE LIAISON ENTRE LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS ET LES ENTREPRISES

Cahier des charges de la formation

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

Le Recteur de l'Académie

Gérald CHAIX

Le Président de la Chambre de Métiers d'Alsace

Bernard STALTER

Le Président de la Fédération des Pâtissiers d'Alsace

Jacques VARGENAU

SOMMAIRE

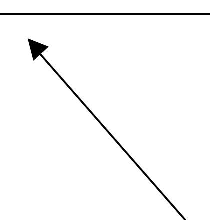
Document élaboré en 2005

APPROVISIONNER

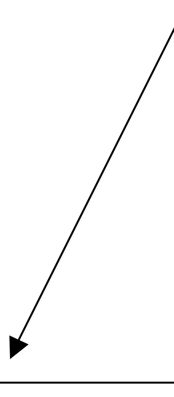
- prévoir les besoins
- identifier les matières premières
- réceptionner, contrôler
- décartonner, déconditionner
- conditionner les produits
- conserver les fabrications

PREPARER

- un poste de travail
- les matières premières
- les équipements
- les matériels et produits d'entretien



LE METIER DE CHOCOLATIER CONFISEUR



REALISER ET CREER

- des productions en chocolaterie
- préparer des intérieurs
- réaliser des confiseries : caramels, nougats, bonbons fondants…
- des pâtisseries à base de chocolat

COMMUNIQUER

- prendre contact avec les clients, les tiers, l'équipe
- informer le client et le public
- renseigner les documents internes
- rendre compte à sa hiérarchie

CHOCOLATIER CONFISEUR

Description de l'emploi et aptitudes requises

1.1 DEFINITION

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur assure, dans les règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

1.2 CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1 **Emplois concernés** :

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de :

- commis
- chocolatier confiseur spécialisé

Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, ou de responsable de production.
S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

1.2.2 **Secteur d'activité économique**

L'activité du titulaire du CAP Chocolatier confiseur s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes, spécialisées ou non en chocolaterie et/ou en confiserie.

1.2.3 **Place dans l'organisation de l'entreprise**

En fonction du type ou de la taille de l'entreprise, le titulaire de ce CAP est placé sous l'autorité directe du chef de poste, du responsable de production ou du chef d'entreprise.

1.3 ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DE L'EMPLOI

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur exerce son activité dans un environnement technique et commercial tel que :

- laboratoire
- lieux de stockage
- salons et autres lieux d'animations.

Il peut être amené, dans certains cas, à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles (fêtes de fin d'année, Pâques…).

Il exerce son activité dans un environnement professionnel qui exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1.4 DESCRIPTION DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Le champ d'intervention du titulaire du CAP Chocolatier confiseur se situe dans le cadre des fonctions suivantes :

- ⇨ Approvisionnement ;
- ⇨ Production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat ;
- ⇨ Communication

Selon la taille, le type et la catégorie de l'entreprise dans laquelle s'exerce son activité, le titulaire du CAP Chocolatier confiseur aura plus ou moins d'autonomie. Néanmoins, dans la fonction de production et de stockage, il sera conduit à s'auto contrôler.

1.5 CLASSIFICATION DU DIPLOME ET NIVEAU DE QUALIFICATION

Ce diplôme se situe au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

REGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d’aptitude professionnelle **Chocolatier confiseur**			**Scolaires** (établissements publics sous contrat) **Apprentis** (CFA et sections d’apprentissage habilité) **Formation professionnelle continue** (établissements publics)		**Scolaires** (établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA et sections d’apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements privés) **enseignement à distance candidats libres**	
Epreuves	**Unités**	**Coef.**	**Modes**	**Durée**	**Modes**	**Durée**
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Approvisionnement et stockage	**UP1**	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	**UP2**	14	CCF		Ponctuelle pratique et orale	11 h
EG3 – Vie sociale et professionnelle	**UG3**	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
UNITES D’ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Expression française	**UG1**	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 - Mathématiques	**UG2**	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG1 – Education physique et sportive	**UG4**	1	CCF		ponctuelle	
Epreuve facultative : **Langue vivante (1)**	**UF**		Ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 seront pris en compte pour la délivrance du diplôme.
Ne sont autorisés que les langues vivantes étrangères enseignées dans l’Académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d’un temps égal de préparation.

L'ENTREPRISE

Dénomination : ....

Secteur d'activité : ....

Adresse : ....

....

Tél. : .... Fax : ....

e-mail : ....

Chef d'entreprise : ....

Statut : ....

Maître d'apprentissage : ....

Fonction : ....

L'APPRENTI(E)

Nom : .... Prénom : ....

Adresse : ....

....

Tél. : .... e-mail : ....

LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Désignation : ....

Adresse : ....

....

Tél. : .... Fax : ....

e-mail : ....

Directeur : ....

Responsable pédagogique : ....

Chargé des relations assurant le suivi :

- année scolaire : ____/____ : ....

Professeur assurant le suivi des activités professionnelles :

- année scolaire : ____/____ : ....

LE CONTRAT

Date de début : .... Date de fin : ....

Contact Strasbourg **Monsieur ESSIG**	**Contact Colmar** **Monsieur DEBROWOLSKA**	**Contact Mulhouse** **Monsieur DEBROWOLSKA**
CMA Schiltigheim Espace Européen de l'Entreprise 30 avenue de l'Europe 67300 SCHILTIGHEIM Tél. : 03.8819.79.79	CMA Colmar 13 avenue de la République 68003 COLMAR CEDEX Tél. : 03.89.20.84.50	CMA Mulhouse 12 boulevard de l'Europe 68061 MULHOUSE CEDEX Tél. : 03.89.46.89.00

LE DOCUMENT DE LIAISON

Observations Générales

- Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA.

  Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de conseillers de l'enseignement technologique, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir de l'observation du vécu du métier en entreprise. Les tâches recensées sont les supports des compétences et des savoirs technologiques associés, mentionnés dans le référentiel du CAP Chocolatier Confiseur.

- Les contenus de formation se répartissent sur 2 semestres. Le document s'articule autour de 3 fonctions.

- Il s'agit d'un outil évolutif. Des modifications ou réajustements pourront se faire après bilan de l'utilisation de ce document.

- La concertation entre le CFA et l'entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires qui encadrent les apprentis.

  L'essentiel de la formation professionnelle des apprentis a lieu en entreprise, le CFA intervient en complément de celle-ci.

Le document de liaison est un véritable cahier des charges de la formation et en aucun cas un document d'évaluation.

LE DOCUMENT DE LIAISON

Mise en œuvre

Le document de liaison est présenté et explicité aux Maîtres d'apprentissage :

- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprentis
- lors de la formation pédagogique du maître d'apprentissage
- par le CFA au début de la formation de l'apprenti et lors de la visite en entreprise
- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de sa visite en entreprise

Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet :

- Au maître d'apprentissage :
  - de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre
  - de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle
  - de positionner l'apprenti tout au long de sa formation
- A l'équipe pédagogique du CFA :
  - d'organiser sa progression en tenant compte du vécu en entreprise
  - d'élaborer des outils d'accompagnement (grille d'évaluation, fiches bilans,…)
- A l'apprenti :
  - d'avoir un aperçu global de sa formation professionnelle
  - de comprendre la complémentarité du CFA et de l'entreprise
  - de jouer un rôle actif dans sa formation et d'être plus responsable
  - d'évaluer ses progrès

En complément du document de liaison, des outils pédagogiques peuvent être réalisés par les enseignants du CFA, notamment :

- des fiches navettes CFA / Entreprises servant à guider la recherche de l'apprenti et permettant à l'enseignant de CFA de suivre et d'exploiter le vécu de l'apprenti en entreprise
- des grilles d'évaluation ou fiches bilans permettant
  - aux deux partenaires de la formation de positionner l'apprenti de façon régulière et concertée en fonction des objectifs à atteindre
  - à l'apprenti d'être informé de l'avancement de sa formation

Ce document est un outil de concertation dynamique servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenti une formation complète, méthodique et de qualité.

LE DOCUMENT DE LIAISON

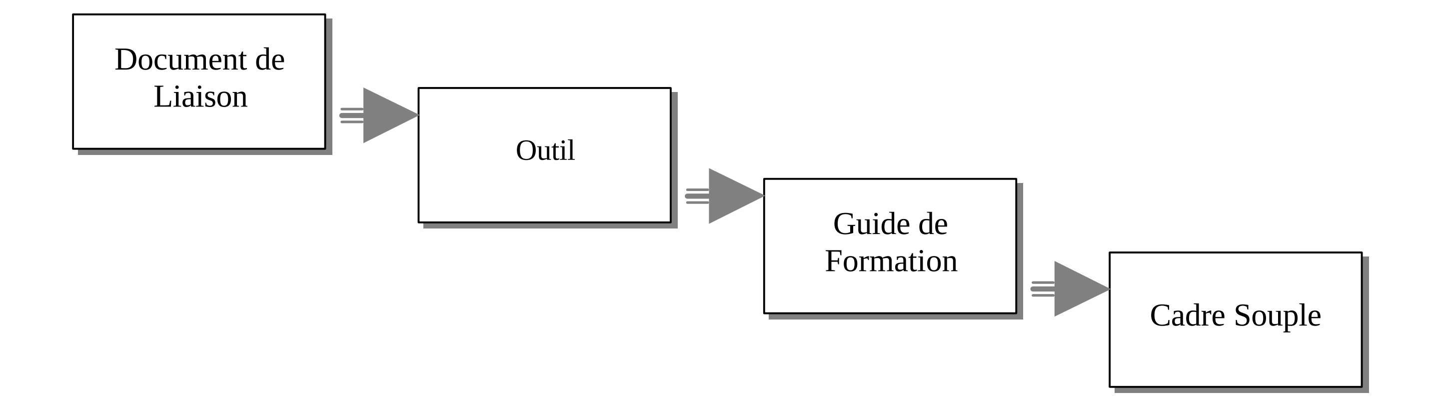
Mode d'Emploi

Il est avant tout un précieux guide pour le maître d'apprentissage et l'apprenti. Outil de communication et de concertation, il permet le dialogue entre les acteurs :

maître d'apprentissage ou tuteur	Ü Þ	apprenti
apprenti	Ü Þ	enseignants du CFA
maître d'apprentissage ou tuteur	Ü Þ	enseignants du CFA
inspecteur de l'apprentissage	Ü Þ	apprenti / maître d'apprentissage

Le "positionnement-bilan" du parcours de formation de fin de semestre peut être établi de multiples façons :

- par le maître d'apprentissage et les tuteurs
- à l'occasion d'un échange maître – apprenti
- par l'apprenti qui peut également s'auto-positionner tant en entreprise qu'au CFA.



LA FORMATION

- L'essentiel de la formation des apprentis est assuré en entreprise. Le CFA intervient en complément de l'action du maître d'apprentissage.

- C'est par l'exercice des activités menées en entreprise que l'apprenti va acquérir les compétences nécessaires.

- Les enseignements théoriques dispensés au CFA permettent de mieux comprendre et réaliser le travail en entreprise.

L'implication forte de l'apprenti dans son contexte professionnel est un facteur déterminant de réussite professionnelle et d'obtention du diplôme.

LA FORMATION
Progression en Entreprise

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de…							
I -FONCTION APPROVISIONNEMENT	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
- Participer à la prévision des besoins et contrôler l'état des stocks : - en matières premières. - en produits semi-élaborés. - en petits matériels, fournitures. - en produits d'entretien.	1						
- Identifier les matières premières pour la production.	1						
- Préparer la réception, le contrôle, le déconditionnement et le stockage des matières premières.	2						
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison.	2						
- Réceptionner, déconditionner, entreposer les matières premières.	2						
- Décartonner en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.	2						
- Conditionner et conserver les confiseries.	2						
- Conditionner les produits semi-élaborés et produits finis en chocolaterie et pâtisserie à base de chocolat.	2						
- Conserver les fabrications de pâtisseries à base de chocolat.	1						
Boîte à outils - Respecter les protocoles de réception - Respecter les protocoles de stockage - Respecter les règles de conditionnement							

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué

(b) I : l'apprenti a été **I**nitié

E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée

A : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

Et au C.F.A.

FONCTION APPROVISIONNEMENT

SAVOIRS ASSOCIES
C.F.A. PAR THEME

SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d) 1	(d) 2
- La Gestion des stocks :	1		
- le bon de commande	1		
- le bon de livraison	1		
- Connaissance et identification des fournisseurs	2		
- La facture fournisseur			
- Identification et connaissance des matières premières	1		
- Découverte et utilisation du guide des bonnes pratiques.	1		
- Les modes de conservation des aliments	2		
- Les matériaux en contact avec les aliments	1		

(c) L'utilisation des outils et les connaissances seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Les connaissances et savoirs ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne semestre correspondante.

LA FORMATION
Progression en Entreprise

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de…							
COMMERCIALISER - COMMUNIQUER	**EN ENTREPRISE**				**AU CFA**		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
- Saluer le client et participer à son accueil.	1						
- Participer à la mise en valeur d'une spécialité, d'une nouveauté (décoration dégustation, animation, décoration, information).	2						
- Adopter une attitude d'écoute et de communication avec l'ensemble de l'équipe et les clients présentation générale, tenue, sourire.	1						
- Participer à l'achalandage du magasin et gérer les flux des produits finis.	2						
- Participer à la préparation et à l'application de la DLC et de l'étiquetage.	1						
- Participer à l'information générale des clients et du public.	1						
- Participer à l'élaboration des documents commerciaux, de support de PLV.	2						
- Acquérir des notions de coût de revient et de prix de vente.	2						
Boîte à outils - Appliquer les règles d'hygiène (corporel, vestimentaire…) - Appliquer les bonnes pratiques en termes de relation							

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été **I**nitié
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

Domaine : **Commercialiser et Communiquer**

Et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.			
OUTILS – SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d)	
		1	2
- Contact avec les tiers, le public et l'équipe = les contacts directs, par téléphone.	1		
- Etre à l'écoute de l'interlocuteur et prendre en compte sa demande.	1		
- Identification des outils de communication orale ou écrite.			
- Répondre aux attentes des clients.	2		
- Argumentaire et présentation des produits servis à la vente.	2		
- Durée de vie et les délais de consommation des produits finis selon leurs qualités.	2		
- Les différents types de coût (fabrication, matières premières, achat…).	2		
- Connaissance de l'entreprise et de ses partenaires.	1		
- Le statut juridique de l'entreprise, sa forme sociale.	1		

(c) L'utilisation des outils et les connaissances seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Les connaissances et savoirs ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne semestre correspondante.

LA FORMATION
Progression en Entreprise

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de…							
Domaine : FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
A -Production en chocolaterie :							
- Connaître les équipements et matériels adaptés	1						
- Identifier le cacao poudre, le chocolat de couverture fondante, le chocolat de couverture lactée, les chocolats Ivoire, les chocolats de couleurs et parfumés.	1						
- Identifier le beurre de cacao	1						
- Préparer des couvertures en fonction des productions à réaliser	1						
- Fondre les différents chocolats au bain-marie, à l'étuve, aux micro-ondes et dans la tempéreuse.	1						
- Savoir réaliser un tempérage de couverture	1						
- Savoir maintenir au point une couverture déjà tempérée	1						
- Réaliser les techniques de mise au point d'une couverture de chocolat	2						
- Savoir réaliser quelques sortes d'intérieur : cadrer, mouler, dresser = ganache, pâte d'amande, praliné, gianduja	2						
- Savoir réaliser un décor en chocolat	2						
- Dresser = ganache, pâte d'amande, praliné, gianduja.	2						
- Savoir tremper, enrober : connaître les techniques (enrobage mécanique éventuellement).							
- Réaliser des moulages selon les différentes techniques : moulage manuel, au pinceau, au pistolet mécanique.	1						
- Savoir réaliser des petites pièces commerciales selon les différentes techniques : chablon sur rhodoïd, moulage.	2						
- Réaliser une finition adaptée aux pièces en chocolat produites (ex. pistolet ou pinceau)	2						
- Réaliser et mettre en valeur des pièces d'exposition et de présentation en respectant les règles de conservation.	2						
Boite à Outils Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production. Connaître et utiliser le matériel adéquat, contrôler son fonctionnement Organiser son poste de travail. Nettoyer et entretenir son matériel.							

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été **I**nitié
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

Domaine : **Fonction Production**
Chocolaterie

Et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.			
OUTILS – SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d) 1	(d) 2
- Vocabulaire technique	1		
- Hygiène et prévention	1		
- Approche technique du matériel : conche, tempéreuse, enrobeuse, broyeuse, guitare, mixer	1		
- Hygiène corporelle et vestimentaire	1		
- Equipement et matériel professionnel des locaux : chauffage, éclairage, climatisation, circulation d'air, l'eau en milieu professionnel	2		
- La réglementation liée à l'appellation « chocolat »	1		
- Les techniques de la fabrication du chocolat	1		
- Identification et analyse de la cristallisation du chocolat	2		
- Le cacao et ses dérivés	1		
- Techniques de mise au point d'une couverture manuelle – mécanique	1		
- Approche des différentes techniques du dessin dans la réalisation d'une pièce	1/2		

(c) L'utilisation des produits et les connaissances seront abordés au cours du semestre indiqué
(d) Les connaissances et savoirs ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne semestre correspondante.

LA FORMATION
Progression en Entreprise

<table>
<tr><th colspan="8">TACHES – ACTIVITES
Rendre l'apprenti capable de…</th></tr>
<tr><th rowspan="3">FONCTION PRODUCTION (suite)</th><th colspan="4">EN ENTREPRISE</th><th colspan="3">AU CFA</th></tr>
<tr><th></th><th colspan="3">(b)</th><th colspan="3">(b)</th></tr>
<tr><th>(a)</th><th>I</th><th>E</th><th>A</th><th>I</th><th>E</th><th>A</th></tr>
<tr><td>B - Confiserie
- Identifier les matières premières et les préparer pour la production.
- Maîtriser les cuissons du sucre pour les différentes fabrications.
- Réaliser des caramels : cuisson, découpe, présentation commerciale.
- Réaliser des nougats ; cuisson, découpe, présentation commerciale.
- Réaliser des bonbons fondants.
- Réaliser des amandes caramélisées.
- Réaliser des intérieurs liqueurs.
- Réaliser de la guimauve.
- Réaliser des fruits déguisés : identifier, sélectionner, préparer des fruits.
- Utiliser la technique du candisage (fruits déguisés).
- Confectionner des pâtes de fruits et confitures (découpe, présentation).
- Confectionner des sujets pour décor en pâte d'amande.
- Réaliser de la nougatine, découpe, montage pour réalisation de petites pièces, décor.
- Approcher la technique du pastillage.
- Utiliser la technique du sucre tiré, coulé, filé, roché, soufflé pour réaliser son élément de décor.
- Savoir réaliser des patrons, fabriquer des gabarits.
- Connaître les moyens de conservation de pièces en sucre.
- Réaliser des petits sujets en pâte d'amandes.
- Connaître les techniques de modelage.

Boîte à outils
Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production.
Connaître et utiliser le matériel adéquat, contrôler son fonctionnement
Organiser son poste de travail.
Conditionner et conserver de confiseries.
Nettoyer et entretenir son matériel</td><td>1
2
2
2
2
1
2
2
1
1
1
2
2
2
2
1
1
1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été **I**nitié
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **E**ncadrée
A : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière **A**utonome

Et au C.F.A.

Domaine : **Fonction Production Confiserie**

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.			
OUTILS – SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d) 1	(d) 2
- Vocabulaire technique	1		
- Identification et classification des étapes de fabrication : du sacchorose, du miel, du glucose, sucres invertis, fondants, édulcorants.	2		
- Les principes de cuisson des différents sirops de sucre.	2		
- Les différentes techniques de contrôle manuel de cuisson de sucre.	2		
- Les fruits secs.	1		
- Les fruits frais et séchés.	1		
- Les arômes naturels et artificiels.	1		
- Les liqueurs distillées et alcools.	2		
- Les additifs alimentaires en confiserie.	2		

(c) L'utilisation des outils et les connaissances seront abordés au cours du semestre indiqué.
(d) Les connaissances et savoirs ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne semestre correspondante.

LA FORMATION

Progression en Entreprise

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de…							
FONCTION PRODUCTION (suite)	EN ENTREPRISE				AU CFA		
		(b)			(b)		
	(a)	I	E	A	I	E	A
C – Pâtisserie spécialisée à base de chocolat							
- Identifier les matières premières et les préparer pour la production.	1						
- Réaliser un entremets au chocolat (individuel, mignardise).	1						
- Préparation des fonds (génoise, pâte à choux, succès, japonais, progrès, Joconde, roulade.	1						
- Préparation de la masse de base:	1						
▫ crème, mousse au chocolat, suprême, crémeux, crème anglaise chocolatée, pâte à bombe, diplomate.							
▫ crème pâtissière au chocolat, mousse au chocolat.							
- Connaître et respecter le processus de montage : proportions et équilibre.	1						
- Réaliser le montage = garnir, masquer, et réaliser la finition : glaçage, aspect lisse, brillant, homogène.	1						
- Maîtriser les techniques de finition et de décor.	2						
- Maîtriser le décor au cornet.	2						
- Gérer et apprécier texture, cuisson, consistance, aspect, coloration, foisonnement, lissé et l'homogénéité.	2						
- S'assurer de la qualité organoleptique.	2						

Boite à outils

Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production.
Connaître et utiliser le matériel adéquat, contrôler son fonctionnement
Organiser son poste de travail.
Nettoyer et entretenir son matériel.

(a) L'apprenti a abordé l'activité en entreprise, il doit être capable d'effectuer un travail en toute autonomie à la fin du semestre indiqué
(b) I : l'apprenti a été Initié
E : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière Encadrée
A : l'apprenti est capable de réaliser la tâche et l'activité de manière Autonome

Domaine : **Fonction Production**
Pâtisserie spécialisée

Et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.			
OUTILS – SAVOIRS ASSOCIES	(c)	(d)	
		1	2
- Vocabulaire technique	1		
- Le lait et ses dérivés = crèmes, beurre, matières grasses végétales.	1		
- Les œufs et les ovo produits.	1		
- Les additifs alimentaires en pâtisserie.	2		
- La réglementation et les procédés de conservation des pâtisseries à base de chocolat.	1/2		

(c) L'utilisation des outils et les connaissances seront abordés au cours du semestre indiqué.
(d) Les connaissances et savoirs ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne semestre correspondante.

OBSERVATIONS

du maître d'apprentissage
du C.F.A.
de l'apprenti(e)

SEMESTRE 1

SEMESTRE 2

DOCUMENT DE LIAISON
pour la
FORMATION DES APPRENTIS
préparant le

CAP Chocolatier Confiseur

Ce document de liaison a été élaboré par une Commission Académique regroupant divers acteurs de la formation :

Professionnels :

M. BEYER Jean-Claude	Pâtisserie BEYER 54 Rue du Mal Foch – 67340 INGWILLER
M. EBERLE Bruno	Pâtisserie St Nicolas 15 Rue St Nicolas – 67000 STRASBOURG
M. JOST	Pâtisserie JOST – MAURER 70 Grand'Rue – 67120 DORLISHEIM
M. LIBS	AU DOUX PAYS DE FRANCE 5 Ru du Dôme – 67000 STRASBOURG
M. VARGENAU	48 Rue Ste Geneviève – 68100 MULHOUSE

Représentants des Chambres Consulaires :

Mme HAAS Monique	C.M.A. Strasbourg

Représentants de CFA :

Mme CITRINOWICZ	CFA de l'Artisanat - ESCHAU
M. FISCHER Thierry	CFA de l'Artisanat - ESCHAU

Représentants du Rectorat :

Mme LUTZWEILLER	IEN-ET - SAA